

千葉県漁業協同組合連合会のり加工事業所



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。  
来年度はぜひお立ち寄りください。

# 韓国風味付けサラダのり12切タイプ



## ☆商品特徴☆

\* **千葉県産**の海苔を原料に使用しています。

\* **ごま油**と**伯方の塩**で**韓国風**に仕上げています。

\* **ご飯のお供**にぴったりです。

### ◆現在料名

・ 乾のり(千葉県産)

・ ごま油

・ 食塩

### ◆栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	226kcal
たんぱく質	34.6g
脂質	21.7g
炭水化物	29.8 g
食塩相当	6.6g

※本製品で使用している海苔は、エビ、カニが生息する海域で生産されております。

※当社調べによる推定値です。

### ・参考レシピ等

☆1 シャキシャキ食感が楽しめるサラダです。海苔の風味も食欲をそそります。

☆2 大根と海苔のサラダ、梅肉和え。



## JF千葉漁連

# 手巻きのり1/4カット(4枚・5枚・6枚)



## ☆商品特徴☆

\* **千葉県産**の海苔を原料に使用しています。

\* **台形カットの手巻きのり**です。巻きやすいカットタイプの海苔です。

\* 規格枚数は**4枚・5枚・6枚**の3種類です。

\* **手巻きのひと手間**で料理が**楽しく感じ**られます。

## ◆現在料名

・乾のり(千葉県産)

## ◆栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	188kcal
たんぱく質	41.4g
脂質	3.7g
炭水化物	44.3g
食塩相当	1.3g

※本製品で使用している海苔は、エビ、カニが生息する海域で生産されております。

※数値は日本食品標準成分表(七訂)を用いた数字です。

## ・参考レシピ等

☆1 オクラと納豆を使用したネバネバ手巻き寿司です。

☆2 アボカドとツナマヨの手巻き寿司。



## JF千葉漁連

# きざみのり(100g・0.5g)



## ☆商品特徴☆

\* **千葉県産**の海苔を原料に使用しています。

\* **大人気**のきざみのりです、あらゆる料理との**相性抜群**です。  
規格は**100g**と**0.5g**です

\* **食卓に豊かな磯の風味**が広がります。

### ◆現在料名

・乾のり(千葉県産)

### ◆栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	188kcal
たんぱく質	41.4g
脂質	3.7g
炭水化物	44.3g
食塩相当	1.3g

※本製品で使用している海苔は、エビ、カニが生息する海域で生産されております。

※数値は日本食品標準成分表(七訂)を用いた数字です。

### ・参考レシピ等

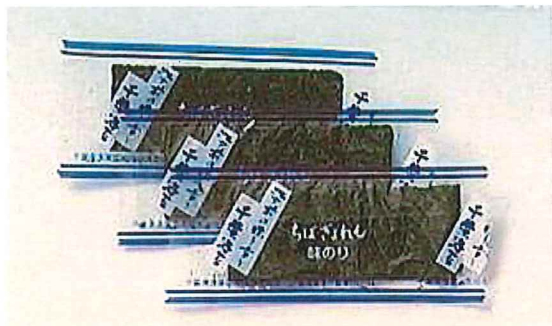
☆1 サラダ巻の様な味わいのちらし寿司です。

☆2 キャベツの海苔和え



## JF千葉漁連

# 味付けのい12切タイフ



## ☆商品特徴☆

\* **千葉県産**の海苔を原料に使用しています。

\* **丸大豆醤油**使用！

## ◆現在料名

乾のり(千葉県産)、糖類(砂糖、三温糖)、醤油(大豆・小麦含む)、食塩、みりん風調味料、えびエキス、昆布エキス、酵母エキス、煮干しエキス/香辛料抽出物

## ◆栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	359kcal
たんぱく質	40.0g
脂質	3.5g
炭水化物	41.8g
食塩相当	4.3g

※本製品で使用している海苔は、エビ、カニが生息する海域で生産されております。

※当社調べによる推定値です。

## ・参考レシピ等

☆1 長芋ときゅうりを味付けのりで和えました。

☆2 塩分控えめとうもろこしごはん。



## JF千葉漁連

# 千葉県産のりの佃煮



## ☆商品特徴☆

\*千葉県産の生のりと乾のりをふんだんに使い炊き上げた、海苔の味が濃い佃煮です。

\*化学調味料、保存料、着色料、増粘多糖類等の添加物は使用していません。

\*個食の7gスティックタイプです。

### ◆現在料名

醤油(大豆・小麦含む)(国内製造)、のり(千葉県産)、砂糖、発酵調味料鰹だし、清酒、水飴

### ◆栄養成分表示 1食(7gあたり)

エネルギー	9.1kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	0.0g
炭水化物	1.8g
食塩相当量	0.3g

※保存料無添加の為、開封後は一度でお使いください。

※栄養成分の数値は実測値です。

### ・参考レシピ等

- ☆1 新たまねぎの海苔の佃煮和え。
- ☆2 アボカドと海苔の佃煮の和え物



## JF千葉漁連

# しそひじきふりかけ

## ☆商品特徴☆

\*房州産ひじきに**赤シソ**と**ごま**をフレンジした**爽やかな風味**！**ウェットタイプ**のふりかけです。

\*化学調味料、保存料、着色料等の**添加物は使用していません**。

\*ひじきは**栄養素が豊富でカルシウム含有量が牛乳の9倍**もあります。



## ◆現在料名

ひじき(千葉県産)、醤油(大豆・小麦含む)、砂糖、白ごま、発酵調味料、しそ(国産)、鰹節

## ◆栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	211kcal
たんぱく質	9.5g
脂質	6.4g
炭水化物	33.7g
食塩相当	6.6g

※保存料無添加の為、開封後はお早めにお召上がり下さい。

※栄養成分の数値は実測値です。

## ・参考レシピ等

☆1 しそひじきと鶏むね肉のヘルシー炒めです。

☆2 きざみ揚げとちくわのしそひじき炒めです。



# JF千葉漁連